



BODAN:
Vorzugsmilch – das klingt vorzüglich. Ist sie das auch?

Walter Sorms:
Milch ist ein Lebensmittel, das seinen vollen Wert hat, wenn sie das Euter verlässt. Jede Behandlung danach, zum Beispiel Pasteurisierung oder andere Erhitzungsverfahren, aber vor allem auch Homogenisierung, beeinträchtigen die Qualität der Milch. Vorzugsmilch ist die einzige Milch, die unerhitzt an Endverbraucher abgegeben werden darf – abgesehen vom Rohmilchverkauf ab Hof. Hier muss aber ein Hinweis bei der Verkaufsstelle stehen, dass diese Milch vor Verbrauch abgekocht werden soll.

BODAN:
Wie wird eine Milch zur Vorzugsmilch?

Walter Sorms:
Es müssen strenge hygienische Auflagen erfüllt werden. So muss zum Beispiel der Melkstand bis auf eine bestimmte Höhe gekachelt

sein, ein extra Waschbecken angebracht werden, das Melkgeschirr penibel rein gehalten werden. Alle Kühe müssen einzeln gesundheitlich untersucht und für die Vorzugsmilch-Gewinnung zugelassen werden. Erst nach Erfüllen aller Kriterien erteilt das Veterinäramt die Genehmigung.

BODAN:
Und ab da darf immer Vorzugsmilch angeboten werden?

Walter Sorms:
Nein, wir werden einmal pro Monat vom Veterinäramt überprüft. Außerdem kommt monatlich der WKD (Anm. d. Red.: Wirtschaftskontrolldienst, der Polizei unterstellte Lebensmittelüberwachung) und nimmt Proben, von hier und aus einem Geschäft. Vorzugsmilch hat per Gesetz ein Verbrauchsdatum von vier Tagen ab Melken. Das ist natürlich für den Handel und den Verbraucher schwieriger zu disponieren. Dafür ist unsere Milch qualitativ schwer zu toppen: 100 % Demeter-Futter vom eigenen Betrieb, die Kühe sind topgegend und behornt! Man hat in Untersuchungen herausgefunden, dass Milch behornter Kühe von Milch-Allergikern vertragen wird. Und die Milch ist hygienisch einwandfrei. Zugelassen sind 10.000 Keime pro 1 Milliliter, unsere Milch liegt bei etwa einem Viertel dieser zugelassenen Keime, auch bei der Zellzahl, also der Anzahl vom Eutergewebe abgestoßener Zellen, liegen wir bei 30 % der zugelassenen Höchstmenge von 200.000.

BODAN:
Trotz des unschätzbaren Werts dieses Lebensmittels gibt es nach meinen Recherchen nur zehn Betriebe in Baden-Württemberg und acht in Bayern, die Vorzugsmilch in Süddeutschland anbieten. Warum?

Walter Sorms:
Der Milchpreis ist ein politischer Preis und lässt wenig Spielraum. Niemand wird arm, wenn – wie aktuell – der Milchpreis um ein paar Cent pro Liter steigt. Trotzdem

wird darüber viel debattiert und diskutiert. Fakt ist, dass wir mit fünf Hektar Kürbis genauso viel Umsatz gemacht haben wie mit unserer Milcherzeugung, und dies bei einem Bruchteil des Aufwands. Trotzdem werden 100.000 Liter Vorzugsmilch im Jahr von unseren Kunden nachgefragt, ohne dass wir dafür Werbung machen. Wir möchten auch weiterhin diesen Service für die vielen treuen Kunden bieten können. Viele Landwirte sind jedoch auf Biogas-Erzeugung umgestiegen, weil sich die Milcherzeugung nicht rechnet.

BODAN:
Euer Stall hat keine Wände. Die meisten Menschen glauben, ein Kuhstall müsse schön warm sein...

Walter Sorms:
Eine Kuh produziert immer einen Wärmeüberschuss, den sie

los werden möchte. Bei offener Stalltür wird sich eine Kuh selbst bei minus 10 Grad noch in den Schnee legen. Dagegen wird sie bei 30 Grad plus niemals freiwillig auf die Weide gehen. Sie schwitzen an heißen Tagen 20 Liter aus, der Tagesbedarf an Wasser liegt bei 100 Litern pro Kuh. Der Stall muss daher im Sommer viel höhere Anforderungen erfüllen als im Winter: Er muss Schatten spenden und eine gute Luftzirkulation haben, um verbrauchte Luft schnell abzuführen, ohne dabei zu starke Zugluft aufkommen zu lassen. Wir haben in unserem Außenklimastall Netze an den Seiten, die wir gegen Zugluft herunter lassen können.

Alte geschlossene Ställe werden auch als „Tropfsteinhöhle“ bezeichnet: Die Luft ist sehr feucht und die Verkeimung tausendfach höher. Dementsprechend krankheitsanfälliger sind so gehaltene Tiere.

Milch behornter Kühe wird von Milch-Allergikern besser vertragen

Hofgut Rengoldshausen

Landwirtschaft, Walter Sorms

Rengoldshausener Straße
88662 Überlingen
Tel. 0 75 51/6 22 74
Fax 0 75 51/91 58 12
landwirtschaft@rengo.de
www.rengo.de



Anbauverband:
Demeter, in Rengoldshausen seit 1932 biologisch-dynamischer Landbau

Personal: 5 Meister, 1 Geselle, 4 Auszubildende, 3 Saisonkräfte

Tierhaltung: 50 Milchkühe (Vorzugsmilch!) und deren Nachzucht (Rinder und Ochsen) – insgesamt ca. 120 Tiere, Zuchtbulle „Urslī“ (Original Schweizer Braunvieh)

Wochenmärkte: Überlingen auf der Hofstatt: Mittwoch und Samstag jeweils 7.30-13.30 Uhr

Hofladen: Dienstag und Freitag jeweils 11-13 und 15.30-18.30 Uhr

Milchverkauf am Stall: Montag bis Freitag 16.30-18.30 Uhr, Samstag und Sonntag 17.30-18.30 Uhr

Gemüse-Abo: „Grüne Kiste“, Tel. 0 75 51/91 58 11 oder gruenekiste@rengo.de

Sonstiges: Hofführungen nach Absprache möglich; Ausbildungsbetrieb; „Landwirtschaftliches Grundjahr“ (einjähriger Einführungskurs in ökologischen Landbau und Gärtnerei; Kontakt: Hanno Willasch, Tel. 0 75 51/91 58 13 oder grundjahr@rengo.de)

Lactologie – kleine Milchkunde

BODAN:
Macht sich die Gesundheit eurer Kühe auch in einem längeren Leben bemerkbar?

Walter Sorms:
Absolut! Das Leben einer deutschen Durchschnittskuh dauert 3,4 Jahre. Unsere Kühe werden im Schnitt 8,8 Jahre alt, manche bis zu 16 Jahren. Wir hoffen, dies durch Zucht noch verbessern zu können. Unser neuer Zuchtbulle „Urslī“, ein Original Schweizer Braunvieh-Bulle, wird vielleicht seinen Beitrag dazu leisten. Außerdem hat man bei Verkostungen mit Schweizer Spitzenköchen festgestellt, dass das Fleisch des Original Schweizer Braunviehs am besten abschmeckt. Da die Fleischvermarktung für uns ein wichtiges Standbein ist, dürfen wir uns auf noch besseren Fleischgeschmack freuen.

BODAN:
Na, dann: „Hopp, Schwyz“!

Das Interview führte Andreas Schur vom Bio-Großhändler BODAN

Zentrifugieren

Das leichtere Milchlaktose wird von der wässrigen Phase der Milch durch Zentrifugation abgetrennt. Das Fett wird hinterher wieder der wässrigen Phase in einer bestimmten Menge zugefügt, so dass man Voll-, fettarme – oder Magermilch erhält. Bei der Vorzugsmilch des Hofguts Rengoldshausen wird nicht zentrifugiert, die Milch hat ihren natürlichen Fettanteil von mindestens 3,8 %. Das Fett ist ein Geschmacksträger und relativ leicht verdaulich.

Homogenisieren

Unter hohem Druck wird das Milchlaktose durch Düsen gepresst und so in feinste Bestandteile „zerstäubt“. So behandelte Milch rahmt nicht auf. Bei Demeter ist das Homogenisieren nicht zugelassen.

Wärmebehandlung dient der Haltbarmachung der Milch; je nach Dauer und Temperatur werden wertgebende Inhaltsstoffe der Milch dabei zerstört.

Pasteurisieren:

derzeit noch gebräuchlichstes Verfahren: Die Milch wird für einen Zeitraum von 15 bis 30 Sekunden auf eine Temperatur von 72 bis 75 °C erhitzt.

Hochoerhitzen:

liegt zwischen Pasteurisieren und Ultraochoerhitzen. Solch thermisch behandelte Milch kommt als sog. „Extra länger frische Milch“ in den Handel und hat eine Haltbarkeit zwischen 12 und 21 Tagen.

Ultraochoerhitzen:

kommt als H-Milch in den Handel. Die Milch wird für mindestens 1 Sekunde auf eine Temperatur von 135 bis 150 °C erhitzt; ist bis zu 6 Monate haltbar.

Sterilisieren:

Milch wird ca. 10 Minuten bei mindestens 110 °C gehalten. Bis zu 70 % der Vitamine gehen dabei verloren.



Wussten Sie schon, dass ...

- ... der im Milchlaktose enthaltene Stoff CLA (conjugated linoleic acid = konjugierte Linolsäure) sich bei Sportlern als „Fettverbrenner“ großer Beliebtheit erfreut?
- ... Vorzugsmilch nur von rund 80 Betrieben bundesweit angeboten wird?
- ... auch das Personal, das mit den Tieren in Kontakt kommt, amtärztlich überwacht wird?
- ... bei Vorzugsmilchbetrieben für die Milch erkrankter Kühe ein eigener Tank bereitgehalten werden muss?

Vanille-Dessert mit Müsli und Himbeeren

Zubereitung: ca. 10 Min. · für 4 Personen



Zutaten:
500 ml Milch
1 Pack. Pudding Dessert
Bourbon-Vanille (ohne Kochen)
1 TL gemahlene Vanille
50 g Akazienhonig
300 g Früchte-Müsli
200 g Himbeeren

Zubereitung:
Pudding Dessert mit der Milch,
der Vanille und dem Akazienho-
nig nach Packungsanweisung
zubereiten, in vier Schalen fül-
len und kalt stellen. Von dem
Servieren das Müsli und die
Himbeeren dazugeben.

Sehr gut kann das Dessert auch z. B. mit Allos Amaranth-Honig-
Poppies und Früchten der Saison garniert werden.

Kiwi-Bananen-Shake mit Mandeln

Zubereitung ca. 10 Min.
für 4 Personen

Zutaten:
3 Bananen
3 Kiwis
700 ml Milch
150 g Joghurt
2 EL Sanddornsaft
1-2 EL Honig
2 EL Mandeln, gemahlen
Mandeln zum Garnieren



Zubereitung:
Bananen und Kiwis schälen, bis auf vier Kiwischeiben klein
schneiden und mit Sanddornsaft und Honig cremig pürieren.
Die Milch und den Joghurt untermixen, gemahlene Mandeln
in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und dazu geben.
Mit Kiwischeiben und gerösteten Mandeln garnieren.
Kiwis enthaltenen das Enzym Actinidin, dadurch wird die
Milch dick und das Getränk bekommt einen leicht bitteren
Geschmack. Wer dies nicht mag, kann die Kiwis 1 Minute
lang in kochendes Wasser gegeben und anschließend mit Eis-
wasser abschrecken, dabei wird das Enzym zerstört.

weitere Rezepte: www.echt-bio.de

Milcharten nach Fettgehalt
Vollmilch – Fettgehalt wird auf 3,5 % eingestellt
Fettarme Milch – Fettgehalt wird auf 1,5 % eingestellt
Magermilch – Fettgehalt wird auf 0,3 % eingestellt

IMPRESSUM:
Die Obst- und Gemüseblätter informieren monatlich über verschiedene
Erzeugerbetriebe der Region Bodensee-Oberschwaben.
Herausgegeben von:
BODAN Grosshandel für Naturkost GmbH, Zum Degenhardt 26,
88662 Überlingen, Tel. (0 75 51) - 94 79 - 0
Redaktion:
Andreas Schur: andreas.schur@bodan.de · Entwurf: ZITRUSBLAU.DE
In Zusammenarbeit mit den regionalen Bio-Betrieben:
Hofgut Fischermühle, Spielshaldenhof, Helchenhof, Biohof Höllwangen,
Gartenbau Thomas Kessler, Hofgut Hechelfurt, Gärtnerei am Rösslerhof,
Hofgemeinschaft Heggelbach, Pestalozzi Kinderdorf/Gärtnerei, Gärtnerei
und landwirtschaftlicher Betrieb Hofgut Rengoldshausen, Hofgut
Rimpertsweiler, Keyserlingk-Institut, Hofgut Mosisgreut

**Ihr Naturkostladen-Einkaufszettel
für die zwei Rezepte auf dieser Seite:**

- 1,2 l Milch, natürlich nur Vorzugsmilch von Hofgut Rengoldshausen
- 1 Pack. Pudding Dessert Bourbon-Vanille (ohne Kochen) z. B. von Biovita
- 200 g Himbeeren (Tiefkühlware) z. B. von Natural Cool / Demeter Felderzeugnisse, oder andere frische Früchte der Saison
- 150 g Joghurt, z. B. von Sieben Zwerge 3 Bananen
- 300 g Früchte-Müsli, z. B. Rosengarten 3 Kiwis
- 50 g Akazienhonig, z. B. von Hoyer
- 2 EL Sanddornsaft, z. B. von Beutelsbacher
- 1 TL gemahlene Vanille, z. B. von Naturata
- Mandeln, z. B. von Morgenland

Alle Zutaten aus Ihrem Naturkostfachgeschäft

Milch-Mitteilung

REGIONAL
IST 1. WAHL
Jeden Monat saisonal & regional:
Obst und Gemüse mit Gesicht!

August 2007 · Ein saisonales Infoblatt über die frischen Lieferanten von BODAN · gratis in Ihrem Naturkost-Fachgeschäft



Vorzugsmilch – das weiße Gold behornter Kühe

Zum Fotoshooting suchen wir uns Helena aus, eine wirkliche Schönheit. Sie ist junge, stolze Mutter mit einem gerade mal einen Tag alten Baby. Wir laden das Baby in eine Schubkarre voll Heu und rollen diese ein 100 Meter weiter auf eine mit Klee bewachsene Wiese. Helena kommt friedlich mit, lässt ihren Nachwuchs nicht aus den Augen.

Klingt verrückt? Helena ist eine Demeter-Milchkuh mit stolzen Hörnern. Sie gibt ihr Bestes für ihr Kalb und für die Menschen, die das Besondere schätzen: Demeter-Vorzugsmilch vom Hofgut Rengoldshausen in Überlingen! Ein Lebensmittel, das naturbelassener und wertvoller nicht sein kann.

Wir sprachen mit Walter Sorms, Leiter des landwirtschaftlichen Bereichs auf dem Hofgut Rengoldshausen über den Wert der Milch, über Milchpreise und die Verücktheit, die man haben muss, um wider jeder Wirtschaftlichkeit den Kunden ein solches Lebensmittel zu „schenken“. Lesen Sie selbst, auf Seite 2.

